

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Louisiana Museum of Modern Art**

Café

Adresse Gl. Strandvej 13

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 21358010

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 10-09-2021	
Dato 13-11-2019	
Dato 26-02-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask procedurer i produktionskøkkenets afdelinger. Opbevaringstemperatur af fødevarer i virksomhedens køle- og frysefaciliteter. Virksomheden har redegjort for varmholdelse af fødevarer. Virksomheden gør brug af tidsstyring ved 3 timer. Virksomheden genopvarmer ikke rester. Tildækning og adskillelse af fødevarer i kølefaciliteter. Fødevarer fri fra gulv.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kold station med bordoverflader, inventar og udstyr.

Varmproduktion med inventar og udstyr. Barområde med inventar og bordoverflader. Gulv og vægge i produktionskøkken.

Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: I virksomhedens grønt kølerum hvor der opbevares fødevarer på reoler ses der flere steder sort og grønne prikker af formodet skimmel under hylderne. På

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Louisiana Museum of Modern Art

Café

Adresse Gl. Strandvej 13

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 21358010

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tørvarerlager i kælder fremstår gulv under reolerne med snavs og spildt væske. Loft i kølerum ved anretningstation fremstår med belægning af gråligt snavs. Blæserist i kølerum med fødevarer og drikkevarer fremstår med stort belægning af gråt støv. Enkelte Lameller/gårdiner i opvasketunnel fremstår med lysrød farve. Virksomheden gør blæserist ren under tilsynet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det klarer vi i dag. Vejledt generelt om regler for rengøring.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Service samt tætningslister fremstår velholdte. Virksomheden oplyser at fugning ved væg i koldstation bliver udbedret inden årets udgang.

Kontrolleret: Vedligehold af hylder og lameller/gardiner i opvasketunnel.

Følgende er konstateret: Enkelte hylder på reoler i tørvarerlager i kælderen fremstår med rødlig overflade af rustdannelse. Enkelte lameller/gardiner i opvasketunnel fremstår revnet. Virksomheden har under tilsynet bestilt udskiftning af lameller/gardiner.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af inventar og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden august 2022 til dags dato. Set virksomhedens risikoanalyse for tidsstyring.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

14-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift